



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU LAHANA SALATASI

Malzeme

- 250 g havuç
- 500 g beyaz lahana
- 1 adet orta boy soğan
- Sosu İçin:
- 2 yemek kaşığı şeker
- Tuz, biber
- Yarım bardak çiğ krema
- 1/4 bardak sirke
- 1 çay kaşığı toz hardal
- 1 bardak maydanoz
- Yarım bardak yoğurt

Hazırlanışı

Havucu rendenin kalın tarafı ile rendeleyin.

Lahananın temiz yapraklarını bıçak ile çok ince, yaklaşık havuç rendesi kalınlığında kesin.

Soğanı halka halka kesin; tüm malzemeleri geniş cam bir kabın içine koyun.

Sosun malzemelerini cam bir kabın içine koyup iyice karıştırın; daha sonra, sosu havuç ve lahanalı karışıma döküp salatayı güzelce karıştırın ve servis yapın.